

PHILIPPE TRAITEUR



30 Av de Tarentaise
73200 ALBERTVILLE

Tél : 04 79 37 09 38

Philippetraiteur@orange.fr

www.philippetraiteursavoie.com

CARTE TRAITEUR A EMPORTER 2026/2027

APERITIF OU COCKTAIL DINATOIRE

LES PATISSERIES SALEES

Petits fourrés et burgers charcuterie, fromage, saumon, foie gras - plateau 40 pièces **40 €**

Feuilletés pâtisseries maison assortis fromage, anchois, oignon, saucisse...

Plateau de 80 pièces = **30 €**

Plateau de 40 pièces = **20 €**

Plateau pâtisseries salées assorties quiches, chouquettes, pizza, pissaladière...

Plateau de 80 pièces = **30 €**

Plateau de 40 pièces = **20 €**

Assortiment de crêpes salées aux légumes, jambon/fromage/champignons, chèvre miel, ...

plateau 60 pièces **40 €**

Plaque de quiche lorraine

Découpée x 160 p. sur 2 plateaux = **40 €**

Demie-plaque de 80 p. = **25 €**

Plaque de quiche aux trois fromages

Découpée x 160 p. sur 2 plateaux = **40 €**

Demie-plaque de 80 p. = **25 €**

Plaque de pissaladière Niçoise : oignons, olives noires, anchois :

Découpée x 160 p. sur 2 plateaux = **40 €**

Demie-plaque de 80 p. = **25 €**

Plaque de quiche végétarienne : champignons, épinards

Découpée x 160 p. sur 2 plateaux = **40 €**

Demie-plaque de 80 p. = **25 €**

Plaque de pizza jambon fromage

Découpée x 160 p. sur 2 plateaux = **40 €**

Demie-plaque de 80 p. = **25 €**

Plaque de pizza végétarienne chèvre, fromage, miel

Découpée x 160 p. sur 2 plateaux = **40 €**

Demie-plaque de 80 p. = **25 €**

Plaque de mini Croque-Monsieur jambon,fromage

La plaque de 72 p. sur 2 plateaux = **60 €**

Demie-plaque de 36 p. = **35 €**

Plaque de mini Croque-Monsieur tartiflette

La plaque de 72 p. sur 2 plateaux = **60 €**

Demie-plaque de 36 p. = **35 €**

Plaque de mini Croque-Monsieur végétarien épinards, champignons, fromage

La plaque de 72 p. sur 2 plateaux = **60 €**

Demie-plaque de 36 p. = **35 €**

LES VERRINES ET BROCHETTES

Corbeille de mini brochettes de viande froide : 15 de bœuf et 15 de volailles = **45 €**

Corbeille de mini brochettes surprises assorties : fruits, mozzarella, terrine, tomates

cerise, pruneaux d'Agen, magret de canard, jambon...

30 pièces = **50 €**

Verrines antipasti surprises : légumes marinés, tomates séchées/mozzarella, saumon à la

crème d'avocat

50 pièces = **70 €**

ARDOISES FINES

Ardoise de charcuteries savoyardes diots, pormoniers cuits, rosette	120 pièces = 25 €
Ardoise de diots secs et dés de fromages de Savoie	120 pièces = 25 €
Ardoise des délices de canard, magret, terrine, saucisson	80 pièces = 40 €
Ardoise de fromages de Savoie à piquer : Tomme, Beaufort, bol de sérac mariné aux herbes	80 pièces = 30 €
Ardoise de terrine de foie gras à tartiner (400g) et ses compotées de saison	= 50 €

LES PATISSERIES SUCREES

Mini tartelettes myrtilles, framboises, abricot, citron	40 pièces = 50 €
Mini tartelettes myrtilles et Mini tartelettes framboises	20 pièces de chaque = 50 €
Choux assortis : chocolat, vanille, praliné, café	40 pièces = 45 €
Plaque de tarte pommes de Savoie (sur 2 plateaux)	Découpée 60 pièces = 40 €
Plaque de tarte poires Williams en (2 plateaux)	Découpée 60 pièces = 40 €
Plaque de tarte abricots (sur 2 plateaux)	Découpée 60 pièces = 40 €
Plaque de tarte pêches (2 plateaux)	Découpée 60 pièces = 40 €
Plaque de tarte aux quetsches (sur 2 plateaux)	Découpée 60 pièces = 40 €
Corbeille de brochettes de fruits frais	60 pièces = 70 € 30 pièces = 40 €

LES BOISSONS COMPOSEES

Sangria, Punch, Framboisine, Framboisine rosée pétillante, Cocktail savoyard au vin rouge	5L = 35 €
Soupe de pétillant, Marquisette, Génépisette, kir	5L = 35 €
Cocktails jus de fruits rouges sans alcool, cocktail jus de fruits exotiques	5L = 25 €

PLATEAUX REPAS POUR LES ENTREPRISES

Une entrée du jour, un plat du jour en boîte séparée micro-ondable, un fromage, un dessert, du pain, bouteille d'eau 50 cl, le tout sur un plateau à compartiments et couvercle avec couverts bois et serviette = 13.00 €

BUFFETS FROIDS TRADITIONNELS

Sur plats décorés à disposer sur votre buffet et entrées

LES SPECIALITES FINES

Saumon fumé maison beurre, citron	la part de 100 g = 7 €
Médailillon de Saumon cuit citron, mayonnaise	la part de 100 g = 8 €
Le Saumon cuit présenté entier	20/30 personnes = 120 €
Corbeilles de belles gambas marinées cuites et mayonnaise	30 pièces = 50 €
Verrine de la mer, saumon, loup, agrumes, 3 crevettes en éventail	l'unité = 10 €
Verrine avocat et sa pulpe aux petits légumes et crevettes	l'unité = 8 €
Verrine pamplemousse farci au crabe et crevettes	l'unité = 10 €
Foie gras maison tranché et ses compotées de saison	50 g de foie = 7 €

LES CHARCUTERIES ET VIANDES

Plateau de Charcuteries jambon cru, rosette, bœuf séché, coppa, chorizo	
plateau x 10 pers = 40 €	plateau x 15 pers = 50 €
Plateau de Viandes froides bœuf, volaille, porc (assortiment des 3 viandes ou plateau unitaire)	
plateau x 10 pers = 40 €	plateau x 15 pers = 50 €
Corbeille de pilons de volailles	25 pièces = 40 €
Le jambon entier froid sur son support griffe (prévoir un coupeur)	40/50 pers = 120 €
Terrine de campagne entière prédécoupée	30/40 pers. = 40 €
Le demi-porcelet farci froid découpé en éventail	30 personnes = 140 €

LES SALADES (corbeille pour 15 pers.)

Macédoine de petits légumes	= 30 €
Assortiment de crudités : carottes, céleri, tomates, betteraves, maïs, concombres	= 35 €
Carottes râpées	= 20 €
Rémoulade aux trois crudités carottes, céleri, courgette	= 30 €
Cocktail de choux aux pommes, raisin, lardons et noix	= 30 €
Eventail de melon et pastèque	= 30 €
Taboulé citron, huile olive, poivrons, menthe, raisin	= 30 €
Savoyarde, pommes de terre, tomate, œuf, jambon, cornichons	= 30 €
Lentilles paysanne	= 30 €
Salade de crozets aux diots et fines herbes	= 30 €
Pâtes multicolores provençales	= 30 €
Salade Niçoise haricots verts, poivrons, tomates, œuf, thon, olives, anchois	= 35 €
Pennes au saumon citronné	= 35 €
Riz à la Niçoise aux petits légumes et thon	= 30 €
Salade tomates campagnarde tomates, olives, œufs, sérac mariné, dés de jambon	= 30 €

PLATS CUISINES

A remettre en température au four à 80/100° max
Présentés en gros plats de buffet ou en plats pour 6/8

LES ENTREES

Escargots de Bourgogne maison	la douzaine = 9 €
Ramequin d'escargots et champignons à la crème	la pièce de 8 escargots = 8 €
Cuisses de grenouilles en persillade	la part de 300 g = 12 €
Moules farcies maison	la douzaine = 9 €
Coquille Saint Jacques et fruits de mer	la pièce = 8 €
Vol au vent de fruits de mer et St Jacques	la pièce = 8 €
Gâteau de truite à la fondue de poireaux	la pièce = 8 €
Saumon en papillote aux petits légumes	la part = 12 €
Aile de raie aux câpres	la part = 10 €

LES VIANDES

Tournedos de filet de bœuf sauce morilles	la part = 15 €
Bœuf bourguignon	la part = 8 €
Filet de veau sauce girolles	la part = 15 €
Blanquette de veau	la part = 8 €
Gigot d'agneau rôti à l'ail sauce miel romarin	entier pour 8/10 personnes = 60 €
Jambon à l'os sauce forestière, Madère ou moutarde	la part = 6 €
Jambon à l'os sauce forestière, Madère ou moutarde entier découpé pour 30 pers.	= 130 €
Le jambon entier cuit à l'os (pour finition au four ou à la broche) (sans sauce*)	= 110 €
Le porcelet farci, cuit entier pour finition à la broche ou découpé pour 30 pers. (sans sauce *)	= 240 €
Diots maison au vin blanc	2 diots moyens par personne = 3,50 €
Mignon de porc sauce forestière	la part = 7 €
Noix de joue de porc confite au vin	la part = 8 €
*La sauce forestière, Madère ou moutarde	3 litres = 20 €

LES VOLAILLES

Magret de canard au thym et miel	le magret entier découpé pour 1 à 2 pers. = 18 €
Magret sauce forestière	le magret entier pour 1 à 2 pers. = 18 €
Suprême de pintade sauce forestière	la part = 9 €
Coq au vin (gros coq charnu)	entier pour 8 /10 pers. = 70 €
Blanquette de volaille aux châtaignes et champignons	la part = 8 €
Chapon fermier farci rôti : sauce forestière, châtaignes, champignons découpés	8/10 pers. = 80 €
Dinde fermière farcie rôtie : sauce forestière, châtaignes, champignons découpés	8/10 pers = 100 €

(uniquement pour fêtes de fin d'année)

PLATS FAMILIAUX COMPLETS

(pour 12 personnes minimum)

LES PLATS

Lasagne pur bœuf	la part = 4.50 €
Hachis Parmentier	la part = 4 €
Petit salé et diots aux lentilles	la part = 4.50 €
Choucroute chou, pomme de terre, diot, knack, poitrine, maigre de porc	la part = 8 €
Couscous légumes, poulet, bœuf, merguez	la part = 10 €
Chili con carne haricot et riz	la part = 7 €
Tajine de volaille et riz	la part = 8 €
Paëlla, poulet, crustacés, chorizo, 2 gambas, riz, légumes	la part = 10 €
Cassoulet, haricot, diot, poitrine, confit de canard	la part = 9 €
Potée savoyarde chou, pdt, carotte, navet, diot, pormonier, maigre de porc salé/pers = 8 €	
Tartiflette	la part = 6 €
Croziflette	la part = 7 €
Spaghetti bolognaise ou carbonara	la part = 4 €
2 tomates farcies + riz	la part = 4.50 €
2 endives au jambon	la part = 4 €

LES GARNITURES

Gratin de pommes de terre à la crème et fromage	la part de 250 g = 3 €
Gratin de pommes de terre à la crème sans fromage	la part de 250 g = 2.50 €
Crozets à la crème	la part de 250 g = 3.50 €
Gratin de cardons au fromage de Savoie	la part de 250 g = 5 €
Polenta en timbale aux petits légumes	la timbale = 2.50 €
Pommes Dauphines maison	la part de 250 g = 4 €
Flan de courges et de châtaignes	la pièce = 3.50 €
Poêlée de champignons et fagotin de haricots verts	la part de 250 g = 6 €
Riz blanc	la part = 1 €
Pommes vapeur	la part = 1.5 €
Haricots verts en persillade	la part = 2.5 €
Endive braisée au jus	la part = 4 €
Epinards aux champignons de Paris à la crème	la part = 3 €

LE PLATEAU DE FROMAGES

Tomme, Beaufort, Reblochon, Bleu découpé - pour 8 = 25 € - pour 15/20 p. = 40 €

POUR VOS BUFFETS DE DESSERTS

NOUS FABRIQUONS NOS DESSERT ET LES PERSONNALISONS

LES GATEAUX

	4 A 6 PARTS	10 A 15 PARTS	20 A 30 PARTS	40 A 60 PARTS
FRAMBOISIER	20 €	35 €	60 €	100 €
FRAISIER (mars à juin)	20 €	35 €	60 €	100 €
GENOISE AUX FRUITS ROUGES	20 €	35 €	60 €	100 €
POIRIER CHOCOLAT CARAMEL	20 €	35 €	60 €	100 €
GENOISE AUX PECHEES	20 €	35 €	60 €	100 €
BAVAROIS AUX FRUITS EXOTIQUES	20 €	35 €	60 €	100 €
BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	20 €	35 €	60 €	100 €
MILLE-FEUILLES	30 €	50 €	80 €	120 €
PARIS BREST	30 €	50 €	80 €	120 €
AMBASSADEUR	30 €	50 €	80 €	120 €
FORET NOIRE AUX AMARENA	30 €	50 €	80 €	120 €
ROYAL FEUILLANTIN AU CHOCOLAT	30 €	50 €	80 €	120 €
CROUSTILLANT AUX 3 CHOCOLATS	30 €	50 €	80 €	120 €

LES TARTES

	TARTELETTE INDIVIDUELLE	TARTE RONDE 8 A 12 PARTS	PLAQUE 40 PARTS
AUX POMMES DE SAVOIE	2,50 €	15 €	40 €
POIRES WILLIAMS	2,50 €	15 €	40 €
ABRICOTS	2,50 €	15 €	40 €
PECHEES	2,50 €	15 €	40 €
ANANAS	2,50 €	15 €	40 €
BANANE	2,50 €	15 €	40 €
CITRON	2,50 €	15 €	40 €
MYRTILLES	3 €	20 €	50 €
FRAMBOISES	3 €	20 €	50 €
FRAISES (de mars à juin)	3 €	20 €	50 €
CHOCOLAT	3 €	20 €	50 €
CITRON MERINGUE	3 €	20 €	50 €

LES VACHERINS GLACES

	3 A 4 PARTS	6 A 8 PARTS	12 A 16 PARTS
POIRE CHOCOLAT CARAMEL	15 €	30 €	50 €
FRAMBOISE CITRON	15 €	30 €	50 €
TROIS CHOCOLATS	15 €	30 €	50 €
VANILLE CHATAIGNES MARRONS GLACES	15 €	30 €	50 €
VANILLE PASSION MANGUE	15 €	30 €	50 €

UNIQUEMENT POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE BUCHES

	3 A 4 PARTS	6 A 8 PARTS	12 A 16 PARTS
FRAMBOISIER	15 €	30 €	50 €
FRAISIER (mars à juin)	15 €	30 €	50 €
GENOISE AUX FRUITS ROUGES	15 €	30 €	50 €
POIRIER CHOCOLAT CARAMEL	15 €	30 €	50 €
GENOISE AUX PECHEES	15 €	30 €	50 €
BAVAROIS AUX FRUITS EXOTIQUES	15 €	30 €	50 €
BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	15 €	30 €	50 €
FORET NOIRE AUX AMARENA	15 €	30 €	50 €
ROYAL FEUILLANTIN AU CHOCOLAT	15 €	30 €	50 €
CROUSTILLANT AUX 3 CHOCOLATS	15 €	30 €	50 €

BUCHES GLACEES MAISON DECOREES

	3 A 4 PARTS	6 A 8 PARTS	12 A 16 PARTS
POIRE CHOCOLAT CARAMEL	15 €	30 €	50 €
FRAMBOISE CITRON	15 €	30 €	50 €
TROIS CHOCOLATS	15 €	30 €	50 €
VANILLE CHATAIGNES MARRONS GLACES	15 €	30 €	50 €
VANILLE PASSION MANGUE	15 €	30 €	50 €

LES GALETTES MAISON

UNIQUEMENT EN DECEMBRE ET JANVIER

Frangipane

Pain de Modane

10/12 parts = 22 €

Tropézienne

Couronne provençale aux fruits confits

Brioche au sucre

Brioche à l'anis

10/12 parts = 18 €

LES PIECES MONTEES

Plusieurs formes de pièces montées sont envisageables (ex : chalet, cœur, skis, berceau, alliances entrelacées, anneaux olympiques, ...)

- 1.80 € le chou - avec un minimum de 80 choux
- Ou le cône traditionnel à 1.50 € le chou - avec un minimum de 50 choux
- Nos pièces montées sont accompagnées d'une plaque de nougatine et inscription

LOCATIONS

- **Le Forfait location vaisselle cocktail** à 2.00 € par personne comprend 3 verres par personne, vasques et louches Inox pour les boissons, carafes et autre petit matériels de buffet

- **Le Forfait vaisselle repas** 5.00 € par personne comprenant 2 verres, 1 flute, les assiettes porcelaine, les couverts, nécessaire café, sel, poivre, panier, carafe, ...

LOCATION DE MOBILIER

	PRIX UNITAIRE
TABLE RONDE 1,50 M (8/10 Pers.)	12,00 €
TABLE RECTANGLE 1,8M * 0,80M (6/8 Pers.)	12,00 €
TABLE D'HONNEUR OVALE 2,40M * 1,20M (10/14 Pers.)	60,00 €
TABLE HAUTE - MANGE DEBOUT	15,00 €
CHAISE BLANCHE "GARDEN"	2,50 €

LIVRAISON EN SUS SUR DEVIS

LOCATION DE LINGE

	PRIX UNITAIRE
NAPPE COTON BLANC CARREE 2,30M	15,00 €
NAPPE COTON BLANC RECTANGLE 2M * 1,20M	12,00 €
SERVIETTE BLANCHE	1,50 €
HOUSSE BLANCHE POUR CHAISE	2,00 €
HOUSSE BLANCHE/NOIRE POUR TABLE HAUTE	6,00 €

LOCATION DE VAISSELLE (au détail)

TAILLE	TARIF UNITAIRE		
	PETITE	MOYENNE	GRANDE
ASSIETTE PORCELAINE BLANCHE	0,25 €	0,30 €	0,40 €
VERRE A PIED	0,30 €	0,35 €	0,40 €
FLUTE EPAIS	0,25 €	0,30 €	0,40 €
COUTEAU		0,30 €	0,40 €
FOURCHETTE		0,30 €	0,40 €
CUILLERE	0,20 €	0,30 €	0,40 €

LOCATIONS DIVERSES (au détail)

	PRIX UNITAIRE
CAFETIERE OU BOUILLLOIRE	30,00 €
VASQUE + LOUCHE	10,00 €
CARAFE	3,00 €